**烹饪专业考试要求**

**一、考试时长：**4个小时

**二、考试内容：**以下项目（4选2）完成考试

1. 热菜制作（2道、不同原料、不同烹调方法）

2. 面点制作（2道、油酥与象形点心各一道 ）

3. 花色冷拼制作（一组、主盘加4围碟）

4. 食品雕刻制作（原料不少于4种、高度不低于30厘米的组雕）

**三、学校提供设备、工具、餐具、调味品：**

**1. 设备主要有：**两组一副炒炉

**2. 工具主要有：**砧板一块、双耳锅两个、油罐一个、漏勺一把、手勺一把、蒸笼(两笼加一盖)。

**3. 餐具主要有：**九寸平盘两个、9寸汤碗一个、马斗两个。

**4. 调味品主要有：**盐、精鸡、白糖、海天生抽、海天老抽、色拉油一桶。

**备注：考生在考试中所用餐具、刀具、工具、原料（毛料可清洗）、调味品由考生自己准备。**